

Dalle colline del Lago D'Iseo

Il sapere e l'amore per la propria terra tramandati di padre in figlio hanno reso l'azienda agricola Massussi Franciacorta una realtà di eccellenza. La parola a Luigi Massussi



L'azienda agricola Massussi è stata fondata da Vittorio Massussi e da sua moglie Giuseppina Ruggeri, non è mai mancato loro il sostegno del padre Agostino, la cui passione e la profonda conoscenza delle sue terre hanno dato un grande stimolo alla crescita e al miglioramento della ditta nei primi anni di attività. E proprio grazie all'impegno costante e al duro lavoro, tesi alla ricerca di una qualità sempre maggiore delle uve, che nel 2011 arrivano i primi importanti riconoscimenti e le pubblicazioni nazionali su prestigiose guide come Veronelli e Slow Food.

L'amore della famiglia Massussi per la viticoltura ha radici antiche, risale alla seconda metà del diciannovesimo secolo, quando il trisavolo Luigi si dedicava alla produzione di vino rosso. A guidare l'azienda con passione e determinazione è ora Luigi Massussi, che porta il nome del suo trisavolo, educato alla cultura del vino e al rispetto del ter-

L'azienda agricola **Massussi Franciacorta** ha sede a Iseo, in Loc. Bosine (BS) www.massussifraciacorta.it

ritorio e della tradizione delle sue zone. I vigneti utilizzati dall'azienda, piantati nei primi anni Ottanta, coprono al momento una superficie di soli due ettari. La continua ricerca e la voglia di migliorarsi hanno dato poi il via alle prime sperimentazioni sul metodo classico che hanno portato alla produzione delle prime cinquecento bottiglie di bollicine già nel 1985.

L'azienda, indirizzata al perfezionamento dei suoi prodotti, si sta ingrandendo con altri vigneti perché la produzione possa arrivare alle trentacinquemila bottiglie annue.

Il perfetto connubio tra le tecnologie più moderne, la maestria del viticoltore e le proprietà organolettiche del territorio danno vita a un vino unico. «Essere in possesso di cognizioni specifiche non basta a creare un vino dalle caratteristiche irripetibili – spiega Luigi Massussi -. Sono la particolare posizione dei nostri vigneti sulle colline del Lago d'Iseo, l'altitudine di quattrocento metri sul livello del mare, il microclima generato

un territorio storicamente da sempre votato alla cultura vinicola di alta collina». L'azienda ha affiancato da alcuni anni il rosato fermo Vdt Venus, insolito in Franciacorta. «Parliamo di un vino dal colore originalissimo, un rosa ambrato che Veronelli definì "coscia di Venere", e il nome deriva da questa descrizione. Spiccati i profumi di rosa, pesche sciroppate e vaniglia, al palato risulta giustamente tannico, avvolgente, inaspettatamente persistente. In fondo si svela una piacevole nota di pesca, dovuta ai legni dolci in cui viene affinato».

L'azienda agricola Massussi non può prescindere dalla tradizionale produzione di Bollicine Franciacorta. «Il Franciacorta Docg Brut Millesimato "Cuvèe del Lago" è ottenuto da uve di alta collina e presenta un colore giallo paglierino brillante, dai riflessi tendenti all'oro, dal perlage finissimo e persistente. Al naso evidenzia un bouquet elegantissimo con note di pane brioche, pasticceria e fiori bianchi, delicatamente fruttato, ha una notevole persistenza dovuta all'importante vena acida naturale. Questo vino è caratterizzato da una piacevolissima nota agrumata e di lime, il finale è morbido e incredibilmente persistente di mandorla».

E poi ancora il Brut Satèn Millesimato, anch'esso ottenuto da uve di alta collina. «Questo vino presenta note quasi impercettibili, ma sapientemente fuse, di vaniglia e fiori di camomilla. Al naso, il bouquet è elegantissimo con note di pane brioche, pasticceria, fiori bianchi e rubinie. Piacevolmente fruttato, ha anch'esso una notevole persistenza e una straordinaria freschezza data dalla vena acida naturale».

L'azienda offre inoltre una limitata produzione di Passito Igt Sebeto "Incantesimo" e di Extra Brut Riserva 2009. «L'extra Brut Riserva 2009 "Curtel" è un bollicine di alto livello dal colore giallo brillante, con riflessi tendenti all'oro e dal perlage finissimo e delicato, prodotto solo in annate di straordinario equilibrio. Sotto le note di lievito si svela una piacevolissima nota agrumata che tende al pompelmo e al sidro di mele».

Dal 2015, in occasione di Expo Milano, l'azienda ha ottenuto la certificazione del Registro Eccellenze Italiane. «Questo ulteriore riconoscimento è molto importante per noi perché valorizza la nostra professionalità ed è uno stimolo che ci spinge a crescere e a impegnarci per offrire ai nostri clienti un prodotto unico e singolare dalle straordinarie qualità». ■ **Antonella Romaniello**

NON SOLO VINO

L'azienda agricola produce anche un olio extravergine di oliva biologico da varietà *Leccino, Frantoio, Pendolino e Sbresa*. «Le olive da noi usate sono raccolte prevalentemente con brucatura manuale prima della completa maturazione e molite a freddo entro le ventiquattrore successive alla raccolta. L'olio, accuratamente filtrato prima dell'imbottigliamento, ha una bassissima acidità, color particolare smeraldo e uno spiccato sentore di carciofo fresco e mandorla verde».



dalla vicinanza del lago, la perfetta esposizione, le correnti fresche notturne e la composizione del terreno a fare della nostra parte di Franciacorta un territorio unico che regala prodotti unici».

La coltura della vite in questo terreno in particolare vanta una tradizione centenaria. «I vitigni in questa parte di scorcio di Franciacorta erano presenti già all'inizio dell'Ottocento, a testimoniare i catasti storici Napoleonico e Lombardo-Veneto. Viviamo e lavoriamo in



BRUT SATÈN MILLESIMATO

Presenta note quasi impercettibili, ma sapientemente fuse, di vaniglia e fiori di camomilla